

Café color café Cra.2 # 12b 10

1

Es un sitio representativo por la historia del lugar en el que está ubicado

Bebida típica: Café tolima, Café pereirano, Café antioqueño, Café campesino

Presupuesto recomendado:
De \$3000 COP a \$17000 COP
From \$1 USD to \$6 USD

Estas bebidas destacan por la combinación entre cafés típicos de la región, licor, hierbas y cacao.

Arte y pasión

Cll. 10 # 8 - 87

4

Es un establecimiento que tiene como objetivo la culturización de los colombianos en el consumo de cafés producidos en las regiones cafeteras más importantes de país

Bebidas típicas: Café campesino, carajillo, pintao jengibre y de la abuela

Presupuesto recomendado:
De \$2000 COP a \$30000 COP
From \$ 1 USD to \$10 USD

La relación calidad- precio es lo que destaca del lugar, la oferta de "experiencias" rescata los orígenes del café en Colombia, a través de un recorrido en el que las personas disfrutan de los distintos orígenes colombianos.

Cra.6 a #14 - 25

Café pasaje

2

La decoración, el ambiente y las anécdotas sobre personajes como León de Greiff y Jorge Eliecer Gaitán tomando café, hacen de este un lugar lleno de historia

Bebida típica: Tinto

Presupuesto recomendado:
De \$2000 COP a \$5000 COP
From \$ 1 USD to 2 USD

Los toques amargos que contienen esta bebidas, producto de la combinación del café y su método de preparación, complementan a la perfección la experiencia de compartir un café en este sitio lleno de historia.

Cra.4 #9 -94

Oma Centro Histórico

5

Autodenominado como la empresa líder en ventas de bebidas especiales a base de café, Oma es un establecimiento representativo para el consumo de café en el sector

Bebida típica: Tinto

Presupuesto recomendado:
De \$1500 COP a \$6000 COP
From \$1 USD to \$3 USD

Juan Valdéz Centro Cultural cll. 11 # 5-60

3

Con más de 50 años en el mercado y 200 puntos de venta en Colombia, es la marca insignia de café en el país

Bebida típica: Tinto campesino y Tinto Juan Valdéz

Presupuesto recomendado:
De \$3000 COP a \$10000 COP
From \$1 USD to 4 USD

6

Café Magola buendía

Cra. 3 # 17 - 60

Su apuesta por la utilización de cafés del Huila hace de este establecimiento parte vital del consumo de café colombiano

Bebida típica: Café campesino, carajillo, Capuccino: coco del pacífico, rosa de la sabana y caña del valle

Presupuesto recomendado:
De \$2500 COP a \$7000 COP
From \$1 USD to \$3 USD

La implementación de la extracción de pétalos de rosa en conjunto con la cantidad de azúcar perfecta y una capa de leche espumosa crean una bebida atractiva para los clientes de este lugar.

Oferta de café colombiano en establecimientos ubicados en la Candelaria



El Café

Qué es:

Se conoce como café a los a los granos obtenidos de unas plantas tropicales llamadas cafetos. Estos granos tostados y molidos son usados principalmente para preparar y tomar en forma de infusión.

Taxonomía de la planta

Género: Cofea
 Familia: Rubiáceas
 Características: Hojas en pares, flores hermafroditas y generalmente cada fruto tiene 2 semillas

Especies comerciales

Robusta: Representa aproximadamente el 35% del café que se comercializa en el mundo

Variedad:

Conilon

Koulliou o Quillou

Arábica: Es actualmente la principal especie del género y representa más del 60% del café que se comercializa en el mundo

Variedad:

Tarrazú

Harrar

Sierra nevada de Santa Marta

Grado de molienda



• Método seco: Secado de los granos al sol, para luego moler y retirar impurezas.

• Método húmedo: Lavado, reducción a pulpa, fermentado, lavado final, secado al sol y descascarado

1538

Fundación de la capital

Gonzalo Jiménez de Quesada fundó lo que se convertiría en la ciudad de Bogotá

1539

Primera construcción de la Catedral Primada

En esta plaza se trazaron los planos de la ciudad

1686

Se inició la obra de la iglesia de la Candelaria

El arquitecto Diego Sánchez de Monte Mayor da inicio a la construcción de la iglesia

1885

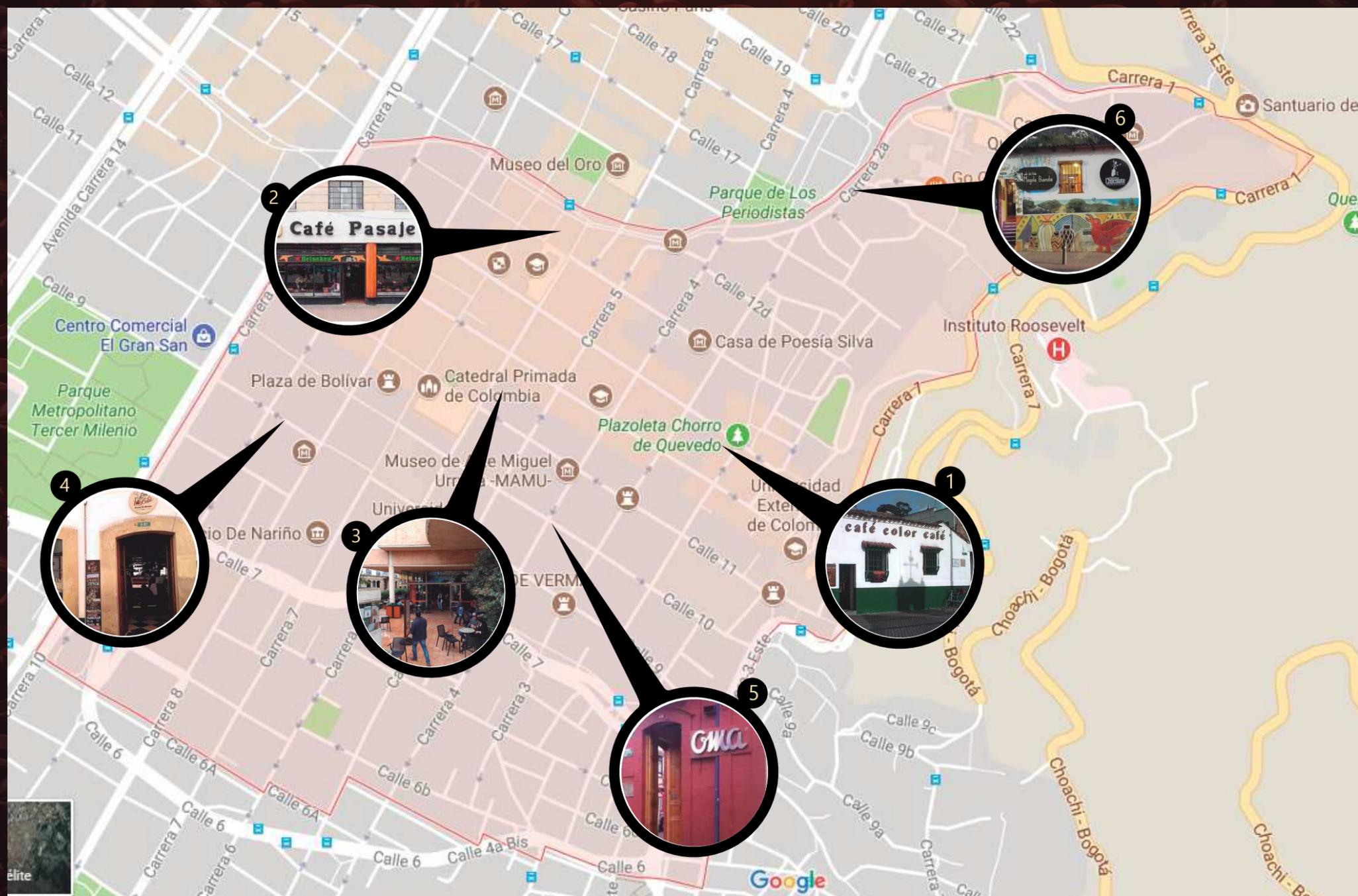
El Palacio de la Carrera se convierte en el hogar presidencial

Rafael Núñez ordena comprar la casa para convertirla en el palacio presidencial

1960

La localidad toma el nombre de la Candelaria

El nombre fue tomado de la iglesia



Grado de tostado

Categorías

Tostado intermedio: Color café claro con sabor fuerte. City, American, Breakfast

Tostado suave: Color café claro. Lightcity, Halfcity, Cinnamon, New England.

Tostado medio oscuro: Color café oscuro con algo de aceite en su capa y con sabor amargo. Fullcity

Tostado oscuro: Color negro vivo brillante, amargo con aceite en toda su estructura. High, Continental, New Orleans, European, Espresso, Viennese, Italian, French.